



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ITALIANA

PIZZA HISTORIA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

20 DE MARZO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

PIZZA

La pizza es una preparación culinaria que consiste en un pan plano, habitualmente de forma circular, elaborado con harina de trigo, levadura, agua y sal (a veces aceite de oliva) que comúnmente se cubre con salsa de tomate, queso y otros muchos ingredientes, y que se hornea a alta temperatura, tradicionalmente en un horno de leña. El lugar donde se venden pizzas se denomina “pizzería” y al obrador, “pizzero” (pizzaiolo en italiano).

Las técnicas e ingredientes para elaborar pizza se han diversificado enormemente. Entre los ingredientes habituales se incluyen aceitunas albahaca, anchoas, cebolla, champiñones, jamón, orégano, diversos tipos de queso, salami, salsas varias y tomate, entre otros. Asimismo, hay pizzas con forma cuadrada, con masas finas o gruesas, con harinas que no son de trigo, sin salsa de tomate o sin queso. Aunque típicamente se considera una preparación artesanal, existen pizzas preparadas de forma industrializada, total o parcialmente (“prepizza” o take and bake) que se venden en diferentes comercios.

Desde 1989, tiene lugar anualmente en Italia el Campeonato Mundial de la Pizza que realiza varias competencias y premia a quienes obtengan los tres primeros lugares en cada una de ellas.

Los antecedentes de la pizza se encuentran en el empleo del pan de trigo en las antiguas culturas de Egipto, Persia, Grecia y Roma. En la época de Darío I el Grande (521-500 a. C.) los soldados persas comían un pan plano con queso fundido y dátiles en la parte superior. En la Antigua Roma, los soldados comían un pan plano con aceite de oliva y hierbas, similar a la focaccia. Panes planos con agregados similares se encuentran en diversas culturas del Mediterráneo.

Las primeras referencias a hornos para pizza datan de finales del siglo XVII. La pizzería 'Ntuono, trasladada en 1738 a la zona de Port'Alba, se encontraba en actividad desde 1732. Hacia mediados del siglo XVIII, en Nápoles había más de ochenta pizzerías. En la primera mitad del siglo XIX se consideraba una «comida plebeya», de napolitanos pobres. Ya en la década de 1830, se encuentran

menciones a este plato, por ejemplo, en el libro Napoli, contorni e dintorni (1830), escrito por un tal Riccio. Poco después, en 1843, Alejandro Dumas publicó Le corricolo, una crónica de viaje en la que registra las impresiones de su visita al Reino de Nápoles en 1835. En ella dedica varios párrafos a la pizza, a la que señala como la única comida de los napolitanos pobres (lazzaroni) en invierno, y describe varios tipos, la mayoría in bianco (sin tomate), aunque menciona también las que llevan ese fruto.

La combinación de pan, salsa de tomate y queso dio a origen a un alimento caliente, apetecible y barato para los habitantes humildes de la ciudad. La vinculación con la pasta y la pizza en el siglo xix hizo que el tomate se convirtiera en un ingrediente dominante de la gastronomía italiana.

Pese a que la pizza hecha con pan, queso, tomate y albahaca data al menos de comienzos del siglo xix, un relato tradicional, que se ha probado históricamente falso, sostiene que en junio de 1889, en ocasión de la visita a Nápoles de la reina de Italia, Margarita de Saboya, un cocinero de la pizzería Brandi llamado Raffaele Esposito quiso homenajearla con una pizza que llevara los colores de la bandera italiana (blanco, rojo y verde), utilizando como ingredientes mozzarella, tomate y albahaca, y la llamó por ello pizza margarita.

Gentilcore evalúa que la tradición de la pizza margarita combina varios movimientos históricos: por un lado, un proceso de «italianización» de una clásica comida napolitana, bajo el influjo de la unificación italiana que incorporó los reinos del sur de la península, hasta entonces bajo el poder de los Borbones; el populismo de la nueva monarquía saboyana; y el triunfo de la cocina local sobre la cocina francesa.

